

Kuře sweet and sour

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Cibule - menší 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Paprika červená 2 ks
- Kečup 9 lžíce
- Vinný ocet 3 lžíce
- Třtinový cukr 3 lžíce
- Ananas 0.5 ks
- Kešu 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Nasekáme cibuli nadrobno a opečeme jí na rozpáleném oleji, po 5 minutách přidáme rozmělněný česnek a poté na malé kousky pokrájená kuřecí prsa a zprudka jej opečeme ze všech stran lehce dozlatova. Poté vmícháme na malé kousky pokrájené červené papriky a opékáme 2-3 minuty.

Nakonec vmícháme kečup, ocet, cukr a na malé kousky pokrájený ananas. Necháme prohřát a posypeme s orestovanými kešu oříšky. Dochutíme dle chuti solí a pepřem.